



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI FOCACCIA

300 g beyaz ekmek unu
1/2 çay kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan, dörde bölünmüş ve ince dilimlenmiş
1 yemek kaşığı kekik yaprağı
1/2 bardak zeytinyağı
1 fincan ılık su
1 çay kaşığı ince deniz tuzu

Un, maya ve tuzu karıştırın.

280 ml yağ ve 1 fincan ılık su karıştırın, sonra kuru malzemelere karıştırın.

Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru yağlı streç filmle kaplayın, 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Bir dikdörtgen kek kalıbını yağlayın ve tabanına hamuru kaplayın.

Focaccia'yı yağlı streç filmle örtün ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar bekletin.

Fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

Soğan ve kekikleri fırının tepesi üzerine serpiştirin ve hafifçe aşağı doğru bastırın. Yağ, su ve tuzu reçel kavanozuna koyun ve iyice çalkalayın. Herşeyi hamurun üzerine dökün.

Kek kalıbını fırının üst rafına aktarın. 25 dakika pişirin.

Karelere kesmeden önce tel rafta soğumaya bırakın.

